



ESG-CASES

I ARP-HANSEN HOTEL GROUP

ARP-HANSEN  HOTEL GROUP
COPENHAGEN

Indledning

I Arp-Hansen Hotel Group arbejder vi dedikeret for at være en ansvarlig, konstruktiv og positiv bidragsyder til det samfund, vi er en del af. En bidragsyder, der tager medansvar, og som skaber gode vilkår for vores gæster, vores medarbejdere og vores lokalsamfund.

Derfor har vi i mange år arbejdet målrettet med bæredygtighed på tværs af koncernen, og allerede i 2009 opnåede vi Green Key-certificering på alle enheder som følge af vores tidlige indsats - særligt inden for energitiltag, vand, bygninger m.m.

Dette katalog er en samling af eksempler på nogle af de områder inden for bæredygtighed, som Arp-Hansen Hotel Group er stærke på, og de tiltag vi med succes har implementeret gennem årene. Det er et øjebliksbillede af vores bæredygtighedsrejse, der forhåbentlig kan fungere som inspiration og illustrere, hvordan vi arbejder med at gøre bæredygtighed enkelt og tilgængeligt på vores 14 hoteller og hostels i København, Gentofte og Aarhus.

Vil du vide mere, kan du læse om vores arbejde og ambitioner i vores ESG-strategi 2024-2030 på www.arp-hansen.dk.

God læsning.

TVÆRGÅENDE CASES

Forpligtet til at gøre en forskel



Som et vigtigt skridt på vores bæredygtighedsrejse har Arp-Hansen Hotel Group tilsluttet sig Science Based Targets Initiative (SBTi), som er den højeste standard for virksomheder, der sætter sig bindende mål for CO₂e-reduktioner.

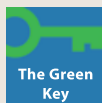
Det har vi gjort, fordi det er vigtigt for os, at vores arbejde med den grønne omstilling bidrager til reel forandring og sker efter den nyeste videnskab og forskning inden for området.

Med vores SBTi-commitment har vi forpligtet os til at fastsætte og implementere yderligere videnskabsbaserede mål for reduktion af drivhusgasser, som er i overensstemmelse med Parisaftalen. Vores forpligtelse til SBTi indebærer at få godkendt vores reduktionsmål inden september 2026.

Science Based Targets-initiativet er et globalt initiativ af The United Nations Global Compact, WWF Verdensnaturfonden m.fl.



Green Key på alle hoteller og hostels



Til Klimatopmødet COP15 i København i 2009 besluttede Arp-Hansen Hotel Group at give klimabevægelsen et rygstød ved at tilslutte sig Green Key Danmark med alle vores 14 enheder. Det blev startskuddet til et tæt samarbejde mellem Arp-Hansen Hotel Group og Green Key Danmark, og til en flot medlemstilstrømning til Green Key lige siden. Siden 2009 er alle vores eksisterende og nye overnatningssteder hvert år blevet tildelt eller re-certificeret med Green Key. Senest med Next House Copenhagen på Bernstorffsgade, som åbnede i 2021.

Green Key er den førende internationale standard for miljøansvar og bæredygtig drift i hotelbranchen med over 5.000 Green Key-certificerede virksomheder i 60+ lande og repræsenterer en forpligtelse fra virksomhedernes side om, at bygninger og udeområder lever op til en række skrappe miljøkriterier fastsat af non-profit-organisationen Foundation for Environmental Education (FEE), som opretholdes gennem hyppig dokumentation og revision.

I certificeringen indgår blandt andet, at over 90% af alle lyskilder på vores hoteller og luksus-hostels er energieffektive LED-pærer. Og at bevægelses-, strøm- og vandsensorer sikrer, at der ikke bliver brugt unødige ressourcer, når vores gæster har forladt området.

Green Key-certificeringen forsikrer på denne måde vores gæster om, at de ved at booke et ophold hos os er med til at gøre en forskel for både klima og miljø.



På vej mod CO₂-neutral fjernvarme



De fleste af Arp-Hansen Hotel Groups Københavns-baserede enheder modtager deres varme fra Hovedstadens Forsyning, HOFOR. Og det er vi glade for, for HOFOR bruger i dag udelukkende dokumenteret bæredygtig biomasse som brændsel på Amager Bakke (billede til højre) til at skabe og levere varme til Københavns bygninger. Derfor er fjernvarmen i København pr. januar 2024 85 % CO₂-neutral.

HOFOR hviler ikke på laurbærrene, og for at sikre en stadig mere bæredygtig opvarmning til kunderne, er forsyningsselskabet i gang med at videreudvikle den måde, man producerer københavnernes fjernvarme. I fremtiden vil en stor del af byens varme således komme fra HOFOR's egne eldrevne varmepumper, der bruger grøn strøm fra vindmøller og udnytter temperaturen i f.eks. overskudsvarme, havvand og spildevand til at skabe den fjernvarme, københavnerne får i radiatoren. Varmepumperne bliver spredt over hele København frem til 2033 og vil tilsammen have en produktionskapacitet på op mod 300 MegaWatt, og desuden vil de give et væsentligt bidrag til Københavns planer om at blive klimapositiv i år 2035.

I Arp-Hansen Hotel Group kan vi glæde os over, at vores varmeforsyning bliver grønnere og grønnere, mens forsyningssikkerheden bliver endnu højere.

På Wakeup Aarhus kommer 61 % af fjernvarmen fra vedvarende energikilder, og hele Aarhus' varme- og energiforsyning skal i 2030 være klimaneutral.



CO₂-neutral og vedvarende energi

NORLYS

Klimaændringerne udgør en alvorlig risiko i vores samfund, og hos Arp-Hansen Hotel Group er vi dedikerede til at drive vores hoteller på en måde, der bidrager til en mere bæredygtig fremtid. Siden kædens start har vi derfor taget flere skridt for at mindske vores klimaaftryk, bl.a. med et certifikat på CO₂-neutral og vedvarende energi fra Norlys A/S i 2025.

Med certifikatet viser vi social ansvarlighed og støtter den grønne omstilling- og medvirker på samme tid til at gøre det mere attraktivt at producere bæredygtig energi ved at øge efterspørgslen - og med købet har vi desuden sikret os en oprindelsesgaranti, som svarer til hele koncernens strømforbrug. Det betyder, at vi sikrer, at den mængde strøm vi bruger i koncernen, er dækket af energi fra vedvarende energikilder. I vores tilfælde energi fra danske vindmøller.

Med dette certifikat kan vi principielt kalde vores elforbrug CO₂-neutralt.



Glemt tøj og nyplantede træer

faundit

Det er både ærgerligt og ubejligt for hotelgæster, der har glemt en personlig ejendel under deres ophold, men også spild af ressourcer, når det skal sendes retur.

Heldigvis har Arp-Hansen Hotel Groups samarbejdspartner, virksomheden Faundit, fundet en innovativ løsning på denne udfordring. De planter nemlig træer for at kompensere for den mængde CO₂, det kræver at transportere glemte sager retur til sine ejere. Blandt andet er der blevet plantet avocadotræer i Tanzania på vegne af de gæster, der glemte en ejendel under deres ophold hos os sidste år.

På koncernniveau blev der i perioden august 2023 til august 2024 således plantet i alt 617 nye træer og kompenseret for 56,7 tons CO₂.



Donationer & cirkulære samarbejder



Med over én million gæster om året, der bor på 5.000 forskellige værelser er det kun naturligt, at vores interiør fra tid til anden skal opfrisnes eller udskiftes.

Vi har i koncernen et generelt fokus på at undgå, at ting bliver til affald, hvis det kan genbruges et andet sted, enten hos os eller hos andre. Det gælder både hotel-interiør, IT-udstyr og materialer.

Vores brugte IT-udstyr bliver derfor hentet af vores samarbejdspartnere fra 3-step-IT, som sørger for, at det bliver rensat, repareret og solgt igen til nye ejere. Enten som hele produkter eller som reservedele.

Og derudover har vi via Wakeup Bernstorffsgade og Copenhagen Island i første kvartal 2024 doneret ca. 650 sæt brugte dyner og puder til hospitaler i Ukraine. Donationen er sket i samarbejde med nonprofitorganisationen Kolo Nordic, som har sendt den bløde nødhjælp til det nordøstlige Ukraine. Her bliver sengepladserne slidt hårdt på grund af krigen, og dyner og puder er derfor en kærkommen hjælp.

Fremadrettet arbejder Arp-Hansen Hotel Group mod at få etableret et bredt katalog af samarbejdspartnere, der kan aftage interiør m.m. vi har tilovers. Blandt andet KFUK/Reden og ReCirk er vi i dialog med.



Svanemærkede nøglepartnere



Ud over at alle vore hoteller og hostels er certificerede med Green Key og Refood, har vi også en række miljøcertificerede nøglepartnere og -produkter. For eksempel er koncernens hovedleverandør af linned, ELIS, og vores mangeårige housekeeping-partner, De 5 Stjerner A/S, begge Svanemærkede.

Svanemærket og EU Ecolabel er de officielle miljømærker i Danmark. De har begge den højeste rangering som såkaldte type 1-certificeringer ifølge den internationale standard, ISO 14024. Fælles for alle type 1-certificeringer er, at de er livscyklusbaserede med samme høje standarder og kriterier.

For eksempel indeholder Svanemærket krav til både klimapåvirkning, biodiversitet, farlige kemikalier, cirkulær økonomi og til produktgenskaber, der sikrer kvalitet og holdbarhed.

Type 1-miljømærker kræver desuden en uafhængig tredjeparts-certificering, og der føres tilsyn med, at reglerne overholdes. Det giver sikkerhed og tryghed for os og vores gæster.



Certificeret sengetøj



Som hotelkæde er en af vores kerneydelser at levere søvn i særklasse. Vores sengetøj har således hele tre miljø- og kvalitetsmærker: BCI-bomuld, EU-Blomsten (se kapitel om Svanemærket) og OEKO-TEX 100® Made in Green.

Navnet OEKO-TEX® betyder, at der er tale om såkaldt "human-økologiske" tekstilvarer, som ikke har skadelig effekt på menneskers sundhed og helbred. OEKO-TEX® Standard 100 er verdens førende sundhedsmærkning for tekstiler, og varer med dette mærke er analyseret for indhold af en række stoffer, der regnes for sundhedsskadelige.

BCI står for Better Cotton Initiative™ og er en global non-profit organisation, hvis formål er at gøre traditionel bomuldsproduktion mere bæredygtig. Missionen med BCI-bomuld er at hjælpe bomuldsdyrkende samfund med at overleve og trives, mens de samtidig beskytter miljøet.

Her rammer vi altså både E'et og S'et i ESG (Environment, Social & Governance).



Rainforest Alliance



92 % af den kaffe, der blev drukket af gæster og medarbejdere i Arp-Hansen Hotel Group i 2023 var Rainforest Alliance-certificeret.

Rainforest Alliance er et internationalt nonprofit, privat miljømærke, som fortæller, at varen er produceret med hensyntagen til social, økonomisk og miljømæssig bæredygtighed.

Rainforest Alliance fokuserer på menneskerettigheder, klima og bevaring af regnskove og deres plante- og dyreliv. De vil gerne fremme forholdene for landarbejderne og deres lokalsamfund; for eksempel ønsker de at minimere børnearbejde, og derfor må børn under 15 år ikke arbejde med fremstilling af Rainforest Alliance-certificerede produkter.

Organisationen blev grundlagt i 1987 og arbejder i mere end 70 lande i hele verden.



Cleaning on demand

For Arp-Hansen Hotel Group er det vigtigt at tage ansvar og inspirere vores gæster til at gøre det samme. Vi lader det derfor være op til dem selv at bestemme, om de vil have daglig rengøring af værelset, hvis de overnatter flere nætter i træk. Det betyder, at vi ikke automatisk gør rent på vores gæsters værelser, men lader dem tage valget.

Vi kalder konceptet Cleaning on Demand, og det betyder i praksis, at vores gæster automatisk får fuld værelsesrengøring, nyt sengetøj og rene håndklæder hver fjerde dag – plus alle andre dage, de beder om det. Man skal blot meddele det i receptionen inden kl 22.00 aftenen forinden.

Initiativet er på få år blevet standard i branchen og har reduceret forbruget af både rengøringsmidler, vand og strøm betragteligt. En ny undersøgelse viser faktisk, at man ved at ændre standarden fra automatisk daglig rengøring til rengøring på efterspørgsel kan reducere forbruget af rengøringsressourcer (inkl. vand og strøm) med hele 32 %.



Madaffald bliver til biogas og gødning



Ifølge FN bliver en tredjedel af alle verdens producerede fødevarer hvert år smidt ud. Men madspild er ikke kun spild af mad. Det er også spild af CO₂, spild af tid og spild af gode madoplevelser.

Derfor arbejder vi i Arp-Hansen Hotel Group på at mindske madspild, og alle vores hoteller og hostels har været ReFood-certificerede siden 2014.

Madspildet kan vi mindske ved at købe klogt ind, planlægge måltider og lagerstyre bedre. Vi downsizer fadene i buffeten, når flertallet af gæsterne har spist, så vi undgår at fylde store fad op til få gæster. Vi opfordrer vores medarbejdere til at tage mad med hjem, og rester får nyt liv i nye lækre retter (f.eks. vores berømte romkugler på Copenhagen Strand).

Det madaffald, der er tilbage, udsorterer vi, og ved at sende madaffaldet til genanvendelse i biogasanlæg fremfor at sende det med restaffaldet til forbrænding, kan vi begrænse CO₂-udledningen og samtidig tilbageføre fosfor og næringsstoffer til jorden i form af gødning. Det sidste er væsentligt, da fosfor er en uvurderlig ressource i vores fødevarer-system, som er meget svært at erstatte og kun findes i begrænsede mængder i naturen.

I morgenmadsbuffeten på vores hoteller plejer vi at sige: "Take all you want, but eat all you take."



Elever i Arp-Hansen Hotel Group

Vi har et medansvar for at uddanne branchens fremtidige medarbejdere og har i 2024 haft 24 elever. Det er seks gange flere elever i lære, end vi er lovmæssigt forpligtede til. Vi gør os umage for at motivere og dygtiggøre vores elever, og for at klæde dem godt på til en fremtidig stilling enten hos os eller hos en af vores kollegaer i branchen.

Derfor etablerede vi allerede i 2010 vores egen Elevskole for receptionist-, tjener- og kokkeelever som supplement til skoleperioder på Hotel- & Restaurantskolen og til praktikken på hotellet. Hver elevskole har et nyt tema og fokus, der udvikler og udfordrer elevernes horisonter og faglighed, og vi dykker ned i alt lige fra konferencelære, klagehåndtering, kulturforståelse og revenue management. Eleverne møder desuden konkurrerende hoteller, tager på museums- og virksomheds-besøg og drøfter relevante emner, der er aktuelle i branchen og den tid, vi lever i.

I dag er mange af vores udlærte elever stadig ansat hos os, enten som kok, tjener, receptionist, supervisor, souschef eller som afdelingsleder. Og alle er inviterede, når vi hvert år afholder vores berømte arrangement Årets Elev på Tivoli Hotel & Congress Center.



Glade og dygtige medarbejdere

En væsentlig del af ESG er S'et, der handler om mennesker. Vi lægger derfor vægt på, at man som medarbejder hos os har mange muligheder. En karrierevej er ikke nødvendigvis lineær med et mål om at blive leder. Man kan skifte mening eller søge nye udfordringer. Når det sker, opfordrer vi vores medarbejdere til at prøve andre af vores hoteller og hostels med forskellige arbejdsgange, processer, typer af gæster mv. Eller andre fagområder, hvor de kan bringe deres eksisterende viden i spil på en ny måde. På den måde er det ikke kun medarbejderne, der udvikles, men også os som organisation.

Vi har en høj gennemsnitsanciennitet på 4,4 år, sammenlignet med branchegennemsnittet på 2,5 år, og det tror vi blandt andet skyldes, at vi aktivt investerer i vores medarbejdere, så de hos os har mulighed for at vokse og nå deres fulde potentiale.

Samtidig anerkender vi vigtigheden af ny arbejdskraft udefra og forsøger altid at rekruttere de bedste kandidater til det enkelte job. Derfor har vi også et princip om, at alle ledige stillinger slås op eksternt. Det giver alle lige mulighed for at ansøge baseret på kvalifikationer og erfaring. Noget, vi tror på, bidrager til en positiv arbejdskultur og styrket tillid blandt vores medarbejdere.



Mange bække små: Plastik og portions- pakninger

Den bedste måde at spare jordens ressourcer på er ved ganske enkelt at reducere forbruget. Derfor har vi sat hårdt ind i kampen imod bl.a. engangspakninger, der trækker unødigt på jordens ressourcer og bidrager til mikroplast-forurening. Første store skridt tog vi allerede i 2022, hvor vi udskiftede de små beholdere til sæbe, shampoo og lotions på værelserne til større beholdere. Det sparer årligt miljøet for ca. 1,35 millioner små plastikbeholdere svarende til ca. 8 tons plastikemballage og 17,6 tons CO₂e.

Denne erfaring har vi taget med ind i vores arbejde med mad og drikke, hvor vi har et stort ønske om at nedbringe vores forbrug af fødevarer i portionspakninger - særligt på vores morgenmadsbuffeter (smør, syltetøj, honning, Nutella mv.) og ved kaffemaskiner (sukker, sødetabletter og kaffefløde). Disse små portionspakninger og engangsartikler er ikke kun uforholdsmæssigt dyrere end varer i større pakninger; de genererer også langt mere emballage.

Derfor har vi i 2024 sat turbo på indsatsen ved at udfase engangspakningerne og skifte til indkøb i højere vægtenheder. Med denne beslutning kan vi på koncernniveau spare yderligere 3,3 tons ren emballage og 6,9 tons CO₂e om året. Og det er vi stolte af.



HOTELSPECIFIKKE CASES

Det økologiske spisemærke

Det Økologiske Spisemærke er en gratis statskontrolleret mærkningsordning for spisesteder inkl. hoteller, som viser, hvor stor en del af de indkøbte føde- og drikkevarer på spisededet, der er økologiske. Spisemærket findes i tre udgaver; guld (90-100%), sølv (60-90%) og bronze (30-60%) og tildeles af Fødevarestyrelsen gennem en ansøgningsproces, hvor økologiregnskab skal godkendes.

I dag (september 2024, red.) er der ca. 3500 spisesteder i Danmark som har Det Økologiske Spisemærke. 10 af disse er vores hoteller, hvoraf de 9 er certificeret med Det Økologiske Spisemærke i bronze. Det betyder, at 30-60 % af alle føde- og drikkevarer, der serveres på disse hoteller er økologiske. På Gentofte Hotel kan de stolt smykke sig med Det Økologiske Spisemærke i sølv, hvilket afspejler et økologi-niveau på hele 60-90 %.

I den kommende tid vil vi derudover - på vores to resterende hoteller - arbejde målrettet på at bringe økologiprocenten op over 30 %, således at vi ved udgangen af 2025 kan sige, at ALLE vores hoteller er certificerede med minimum Det Økologiske Spisemærke i bronze.



71 Nyhavn Hotel, Copenhagen Strand, Phoenix Copenhagen, Imperial Hotel, The Square, Gentofte Hotel, Wakeup Copenhagen (Borgergade, Carsten Niebuhrs Gade, Bernstorffsgade, Aarhus),

Solceller på tagene

Det er oplagt at udnytte de flade tage i storbyerne til at skabe grøn energi, og som ejere af 14 større bygninger i hovedstaden (mange med flade tagarealer) og Aarhus har vi et medansvar for at sætte skub i den grønne omstilling ved at producere mere grøn strøm, som både hotelgæster og byens borgere kan få glæde af – direkte eller indirekte – hvor lokalplanen tillader det.

Wakeup Copenhagen i Borgergade (billede), Wakeup Copenhagen i Bernstorffsgade og Next House Copenhagen har således alle tre solcelleanlæg installeret på taget af deres bygninger.



Wakeup Copenhagen (Borgergade, Bernstorffsgade), Next House Copenhagen

Fjernkøling med vand fra Københavns Havn

Selvom Danmark måske ikke er et land, man forbinder med storforbrug af aircondition og afkølede teknologier, har vi alligevel i sommermånederne ofte brug for at kunne sænke temperaturen – specielt på hotelværelser på de høje etager, hvor varmen kan stige op.

Størstedelen af vores hoteller får derfor leveret fjernkøling via koldt havvand fra Københavns Havn. Fjernkøling produceres på baggrund af frikøling (havvand) og elektricitet (el). Om vinteren anvendes frikøling, hvor havvandet er koldt nok til at nedkøle fjernkølevandet til den ønskede temperatur, og der bruges kun el til distribution af fjernkølevandet og indsugning af havvand. Om sommeren bruges el også til at drive kølemaskinernes kompressorer, når havnens vand er varmere, og frikøling ikke er tilstrækkelig.

Løsningen med fjernkøling er attraktiv, fordi den bruger væsentlig mindre strøm end traditionel eldrevne køling/aircondition og dermed udleder meget mindre CO₂.

I samarbejde med HOFOR gennemfører vi desuden hvert år optimeringsprocesser på alle hoteller og hostels for at finde mulige energiforbedrende tiltag f.eks. i vores vandinstallationer.



71 Nyhavn Hotel, Tivoli Hotel & Congress Center, Copenhagen Island, Wakeup Copenhagen (Borgergade, Carsten Niebuhrs Gade, Bernstorffsgade), Steel House Copenhagen, Next House Copenhagen

Cirkulære luksusdyner på The Square

Gæster på 5. og 6. sal på hotel The Square ved Rådhuspladsen i København kan lade sig forkæle, mens de tester en ny luksuriøs komfort, der består af recirkulerede dyner og puder med ægte dun og fjer fra Re:Down®. Alle dyner og puder er GRS-certificerede, Oekotex 100-certificerede, NOMITE-certificerede og Svanemærkede.

Re:Down® er ikke bare luksus, men respekt for naturen. Nye dun og fjer aftages som restprodukter fra anden lokal produktion, mens ødelagte dun og fjer genanvendes i naturlige gødningsprodukter til landbruget.

Produktionen, der ligger i Ungarn, bliver drevet 100 % af virksomhedens egenproducerede solenergi, og vandet kommer fra en lokal, termisk kilde. Spildevand fra produktionen renses og tilbageføres til kilden, som tak for lån.

Det er cirkulær luksus med omtanke.





Højteknologiske bade på The Square

Gennem de sidste mange år, har vi gjort os umage med at dykke ned i vores drift og se, hvor vi kunne blive mere vand- og energieffektive uden at gå på kompromis med den oplevelse af luksus og forkælelse, vi gerne vil give vores gæster. Vi har løbende gennemført effektiviserende reparation og vedligehold af vores bygninger. For eksempel har vi overalt installeret håndvaske med sensorer, vandbesparende brusehoveder og dobbeltskyl på toiletterne.

Og i 2025 bliver en helt ny teknologi introduceret på 6. sal på The Square, når hotellets øverste etage skal renoveres med 16 helt nye værelser. 16 højteknologiske, databaserede brusebadssystemer bliver nemlig installeret, og de indledende beregninger viser, at systemet kan spare 65-75% af vandforbruget og 50-60% af energiforbruget sammenlignet med et almindeligt brusebad.

Teknologien bag udspringer fra et NASA-projekt og fungerer ved, at bruseren beholder det varme vand i et lukket kredsløb, hvor vandkvaliteten kontrolleres via sensorer i gulv afløbet 20 gange i sekundet, og hvor indbyggede filtre og UV-lys renser vandet ned på nanopartikelniveau. Rent vand sendes tilbage til brusehovedet, mens kontamineret vand sorteres fra. På den måde bruger man markant mindre vand, men også markant mindre varme, da man recirkulerer varmt vand og ikke behøver at opvarme nyt vand igen og igen.

Velkommen til fremtiden.



Genbrugt gulv på Steel House Copenhagen

Massivt træ har en meget lang levetid, og en holdbarhed på over 100 år er slet ikke usædvanligt. En af fordelene ved langtidsholdbare produkter i f.eks. træ, er at man helt naturligt undgår at lægge pres på naturens ressourcer, når det ikke skal udskiftes.

Massivt træ kan genbruges og genvindes, enten som gulve eller andre byggematerialer, og mange sportsgulve finder ny anvendelse på andre lokationer - en slibning og en forsejling gør dem så gode som nye.

På Steel House Copenhagen ved Søerne på Vesterbro landede i 2017 et genanvendt sportsgulv. Gulvet bærer præg af mange timers leg og fysisk udfoldelse, og man kan næsten høre de entusiastiske råb, bolde der hopper og dommerens fløjte.

Et perfekt match til Steel House Copenhagen's game room.



Flere vandposter på Tivoli Hotel & Congress Center

I 2024 har vi gjort det endnu nemmere for hotelgæster, konferencedeltagere og medarbejdere på Tivoli Hotel & Congress Center at slukke tørsten i rent postevand fra hanen. Vi har således indgået aftale med den prisvindende virksomhed BE WTR, som leverer bæredygtige og topmoderne vanddispenser-systemer.

Systemet er baseret på et innovativt filtreringssystem, som først og fremmest sikrer høj vand- og smagskvalitet, men med BE WTR tager Arp-Hansen Hotel Group også et aktivt valg på klimaets vegne ved at reducere forbruget af plastikflasker OG ved at reducere unødigt CO₂-tung transport af flaskevand på tværs af landegrænser.

Velbekomme!



Romkugler til kamp mod madspild

På mange af vores enheder, bl.a. Copenhagen Strand og 71 Nyhavn Hotel, har vi i flere år taget et aktivt standpunkt i kampen mod madspild. Et eksempel på det er hjemmelavede romkugler lavet af wienerbrød, der er tilovers fra morgenmadsbuffet og møder. Kuglerne fremstilles in-house af hotellernes egne medarbejdere, og tiltaget sparer hvert år adskillige hundrede kilo madspild.

Romkuglen er en fantastisk metode til at undgå, at god mad går til spilde. Og fra et forretningsmæssigt synspunkt er det genialt at lave et velsmagende produkt ud af noget, man ellers skulle betale for at få hentet som affald. Desuden passer trøflerne – som de hedder i Jylland – perfekt i tidens trend om at være klimabevidst og i det hele taget spare på vores dyrebare ressourcer.

Og så skader det ikke, at de smager himmelsk!



Bæredygtigt byggeri på Next House Copenhagen



DGNB er en af markedets førende bæredygtighedscertificering målrettet bygninger og byområder, som bruges som styreredskab og målsætning for nybygninger og renoveringsprojekter. I DGNB-systemet evalueres et byggeri ud fra seks hovedområder: Miljømæssig kvalitet, økonomisk kvalitet, social kvalitet, teknisk kvalitet, proceskvalitet og område-kvalitet.

Den omfattende ombygning af vores luksus-hostel Next House Copenhagen er baseret på DGNB. Gennem hele byggeprocessen har det været et kardinalpunkt at skabe mindst mulig klimabelastning i såvel etableringsfasen som i den efterfølgende drift. Målet var fra start en DGNB-certificering helt i top.

Next House Copenhagen blev i januar 2025 tildelt DGNB Guld med Diamant.



Next House Copenhagen

Det Grønne Strøg på Tivoli Hotel & Congress Center

Tivoli Hotel & Congress Center er en del af Københavns Grønne Strøg på 7.200 m², som binder SEB Bank, Rigsarkivet og Tivoli Hotel & Congress Center sammen. Et åndehul midt i byen i 2. sals højde, henover tagene på bygningerne langs Kalvebod Brygge.

Inspireret af The Highline i New York er Det Grønne Strøg et stiliseret landskab, der giver besøgende oplevelsen af gå igennem et nordisk klippelandskab, en sydlandsk, solbagt hede for at ende i Tivoli Hotel & Congress Centers flotte anlæg med grønt græs, store frugttræer, bunddækkende planter, plantekasser og masser af fine referencer til Tivoli Haven. Beplantningen her har fokus på at skabe gode levevilkår for insekter, sommerfugle og andre arter, der har vanskelige vilkår i byerne.

Grønne byrum som dette skaber små oaser, der opsamler regnvand, øger biodiversitet, rensner luft og giver rekreation og muliggør dyrkning af træer, blomster og grøntsager. Strøget er åbent for både hotellets gæster, borgere og besøgende i alle aldre.



Nænsomme restaureringer

I 2017 gennemgik det 4-stjernede luksushotel 71 Nyhavn Hotel, som ligger i det fredede "Suhrske Pakhus" lige ved Skuespilhuset, en gennemgribende renovering, som omfattede en nænsom facade-restaurering, nyt tag og komplet indvendig ombygning. Renoveringen blev udført med respekt for bygningens kulturarv, historie og værdier, og vi lykkedes med at bevare den gamle tømmerkonstruktion og eksisterende etagedæk. Den nænsomme tilgang havde en positiv indvirkning på projektets klimaregnskab, da vi undgik at bruge mange nye materialer (virgin materials, red.).

Inden for de sidste få år har et af Københavns mest historierige hoteller - vores eget luksushotel Phoenix Copenhagen i Bredgade - fået et ansigtsløft over to omgange. Først i 2018 med en omfattende opgradering af alle hotellets suiter, udført med respekt for bygningens historie, der daterer sig helt tilbage til 1680'erne. Og senest i foråret 2024, hvor badeværelser og kølesystemer blev ført ind i det 21. århundrede med vandbesparende opgraderinger (f.eks. fra badekar til brusenicher) samt installation af centralt placerede, ressourcebesparende aircondition-enheder.



71 Nyhavn Hotel, Phoenix Copenhagen

Cirkulære uniformer og skilte på Next House Copenhagen

I samarbejde med Maker, et københavnsk-baseret workshop-laboratorium med fokus på bæredygtighed, sigter Next House Copenhagen mod at integrere bæredygtige designpraksisser i driften, blandt andet ved at genanvende byggematerialer, der er i overskud.

Gennem fælles innovativ produktudvikling har samarbejdet resulteret i en serie opbevaringsmuligheder og skilte bygget af genanvendte byggematerialer, som bidrager til at mindske Next House Copenhagen's CO₂-aftryk og tage stedets ry som et miljøbevidst hostel til næste niveau.

På Next House Copenhagen er man desuden lykkedes med at integrere et cirkulært arbejdsuniform-system, hvor medarbejdere medbringer deres egne t-shirts, sweatre, kjoler, etc., som de ikke længere bruger. På Next House Copenhagen tilføjes hostel-logoet i de ønskede farver, og tøjet får nyt liv som arbejdsuniformer.

På denne måde bidrager vi til at forlænge tøjets levetid og reducerer samtidig ressourceforbrug og emissioner.

Bonusinfo: Vores medarbejdere får mulighed for at vælge noget tøj, de kan give et personligt touch, som de gerne vil arbejde i.



Fælleskøkkener med højt til loftet

København anses af mange for at være en af verdens mest spændende kulinariske hot spots. Tænk bare på NOMA, Geranium, Alchemist og andre Michelin-vindende steder.

På vores luksus hostels, Steel House Copenhagen og Next House Copenhagen, vil vi gerne omfavne og anerkende, at mad er en stor del af byens atmosfære og tiltrækningskraft ved at give vores mest madglade gæster mulighed for selv at lege mesterkok i fuldt udstyrede luksuskøkkener – Next House Copenhagen's på 6. etage med udsigt over byens tage.

Ambitionen har været at skabe 'state of the art' fælleskøkkener i særklasse, som vores gæster kan bruge under hele opholdet for et symbolsk beløb (20 DKK). Køkkenernes eksklusivitet og funktionelle design udstråler kvalitet, der skruer op for madlavningsglæden, og skulle man have jetlag eller børn der vågner tidligt, er åbningstiderne fastsat derefter (05.00 - 24.00).

God appetit!



Next House Copenhagen, Steel House Copenhagen

Hjælp på vejen tilbage til arbejdsmarkedet

En erhvervet hjerneskade kan påvirke et menneskes funktionsevne. Enten kognitivt eller i form af fysiske vanskeligheder – eller måske begge dele. Disse vanskeligheder behøver dog ikke at være en hindring for at vende tilbage til arbejdsmarkedet. Det kræver bare den rette plan og støtte.

Netop det er to af vores hoteller, 71 Nyhavn og Copenhagen Strand, gode eksempler på. Her har man i samarbejde med Center for Hjerneskade gennem en årrække haft stor succes med at genopbygge ressourcer og udvikle kompetencer for adskillige virksomhedspraktikanter, der alle har haft et stort ønske om at komme til at arbejde igen efter at have erhvervet en hjerneskade efter f.eks. en faldulykke eller en blodprop.

I samarbejde med Københavns Kommune har Copenhagen Strand og 71 Nyhavn tilbudt 13-ugers tilrettelagte forløb, hvor arbejdsevnen for praktikanterne er blevet klarlagt, og hvor en neuropsykolog følger med undervejs og giver løbende sparring og vejledning.

Et praktikforløb starter typisk med en arbejdstid på få timer om ugen, hvorefter arbejdstiden gradvist øges i et tempo, der er overkommeligt. Målet er, at finde ud af, hvilken form for arbejdsopgaver, der passer bedst, og hvor mange timer - og i hvilket tempo - man vil kunne arbejde, når praktikken slutter.

Copenhagen Strand og 71 Nyhavn har gennem samarbejdet med Center for Hjerneskade haft adskillige praktikanter - både højtuddannede og ufaglærte - igennem hotellerne gennem årene, og de har alle haft én ting til fælles: En høj arbejdsmoral og en glæde ved igen at kunne bidrage på en arbejdsplads.

